

DAS MAGAZIN  
DER METZGEREI  
HUG

# WUSSTEN SIE SCHON, DASS...?

1

LANDJÄGER  
HERSTELLUNG

UNSERE  
FILIALEN

AUF DEM  
BAUERNHOF

AUSGABE  
03/2021



# Ä GUEDE ZÄMME

Liebe Leser\*innen,  
ein weiteres Mal darf ich Sie mit diesem Magazin auf eine Reise durch die Vielfalt unseres Familienbetriebes in dritter Generation mitnehmen. Spannende Themen, interessante Informationen und faszinierend authentische Bilder erwarten Sie in dieser Ausgabe.

Die Erstellung dieses Magazins ist zugleich meine persönliche Exkursion, bei der ich auf Mitarbeiter treffe, denen ich im Arbeitsalltag nicht täglich begegne. Über diesen Austausch freue ich mich immer besonders.

Für die vorliegende Ausgabe war ich auch bei einem unserer vielen Landwirte, von welchen wir unsere Schlachttiere beziehen, zu Besuch. Diese Zusammenkunft war für mich ein Highlight, bei dem ich mich in entspannter Atmosphäre austauschen und fachsimpeln konnte.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und freue mich wie immer über Ihr wertvolles Feedback.



Christoph Hug | Metzgermeister und Betriebswirt



LOKAL &  
REGIONAL

TRADITION &  
MODERNE

UNSERE  
LANDWIRTE

FAMILIE  
MEIER



# WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

...wir mit einer Vielzahl von Landwirten aus der Region eng zusammenarbeiten und dort unsere Schlachttiere beziehen? Unsere Farmer arbeiten mit viel Herzblut und meist im Nebenerwerb auf kleineren Höfen in der Region. Stellvertretend für alle waren wir auf dem Hof von Familie Meier in Brombach. Armin Meier (31) hat sich Zeit genommen, uns Einblicke in seinen Alltag im eigenen Landwirtschaftsbetrieb zu gewähren. Unsere Schlachttiere kaufen wir ganz bewusst in der Umgebung, denn die kurzen Transportwege, die Pflege und die Aufzucht durch unsere passionierten Landwirte garantieren beste Fleischqualität. Armin ist der festen Überzeugung: „Die Weide ist der beste Tierarzt.“ Daher hat er seine Tiere von ca. Mitte April bis November auf der Weide stehen; hier haben sie genügend Auslauf und immer frisches Gras. Er führt seinen Hof im Nebenerwerb, wobei auch seine Eltern tatkräftig mithelfen. Rund 130 Tiere nennt er sein Eigen - unter anderem Mutterkühe, Jungbullen, Mast-rinder und viele junge Kälber. Seine männlichen Schlachttiere werden ca. 18-20 Monate alt - „Ä genau Zahl isch schwierig z´sage, s kunnt uf d Johreszit a“. Es ist keine leichte Arbeit, aber wenn man sich mit Armin unterhält, merkt man



Christoph Hug im Gespräch mit dem Landwirt  
Armin Meier

6

RINDER  
ZUCHTFINGERSPITZENGEFÜHL &  
ERFAHRUNGZWEI  
GENERATIONEN

# „D’HANS ISCH DIE HALBI HERDE.“

GUTES  
MITEINANDER

sofort, dass er liebt was er tut. Auf der Weide sehen wir dann auch den Stolz seiner Herde, Hans, einen 1200 Kg schwereren, vor Kraft strotzenden und dennoch sanftmütigen Zuchtbullen. Armin fügt hinzu: „D’Hans isch die halbi Herde.“, das heißt der Erfolg bei der Rinderzucht hängt unmittelbar mit dem Deckbullen zusammen. Hier benötigt man schon bei der Ersteigerung viel Erfahrung. Jungbauer Armin kommt richtig ins Schwärmen, wenn er von Hans spricht und erklärt, wie wichtig das Wesen des Bullen ist, da sich dieses merklich auf die Nachkommen überträgt.

Die Tiere werden in Karsau bei Rheinfeldern geschlachtet und in unserem Stammhaus in Steinen zerlegt. Aufgrund der kurzen Wege können wir absolute Frische garantieren. Das Fleisch findet nach dem Zuschnitt durch unsere Produktionsmitarbeiter den Weg in die Frischetheke oder wird zur Wurst verarbeitet. Auch hier gewähren wir durch die tägliche Produktion beste Qualität der Ware. Manche Produkte, wie z.B. unser preisgekrönter Fleischkäse, werden jeden Tag frisch hergestellt. Auf die Zusammenarbeit mit unseren Landwirten sind wir sehr stolz; teilweise besteht sie ja schon seit Generationen. Wir sind dankbar für das gute



SAFTIGE  
WIESEN

GLÜCKLICHE  
HERDE



# HINGABE & PASSION

*„Ich finde es gut, dass die Bevölkerung anfängt umzudenken und wertschätzt, was Bauern leisten.“*

*Armin Meier*



*Christoph und Armin auf dem Weg zur Weide*



*Schwergewicht "Hans" inmitten seiner Herde*

Miteinander und den gegenseitigen Respekt für die geleistete Arbeit. Denn der beste Metzger hat es schwer ohne ein anständiges Stück Fleisch und das schönste Vieh ist nur halb so viel Wert, wenn der Metzger sein Handwerk nicht beherrscht.

Die Aufzucht von Schlachttieren ist eine emotionale und komplexe Sache, die man erst über viele Jahre erlernt. Empathie, harte Arbeit, Fleiß und Erfahrung sind Attribute, die dazu nötig sind. Die Herde von Armin ist genetisch hornlos - eine sogenannte „Zweinutzungsrasse“, die nicht nur zur Milchproduktion geeignet ist, sondern auch gute Masteigenschaften besitzt. Unsere Landwirte sind Garanten für qualitativ hochwertiges Fleisch aus

der Region. Wir sind glücklich, mit vielen landwirtschaftlichen Betrieben zusammenzuarbeiten, welche dafür sorgen, dass ihre Tiere und Nutzflächen überaus verantwortungsvoll gehandhabt werden. In der heutigen Zeit gehört viel Enthusiasmus und Engagement dazu, einen Hof zu führen und zu bewirtschaften. Wir möchten diese Partnerschaft weiterhin sorgsam pflegen, damit unsere Kunden auch in Zukunft davon profitieren können. An dieser Stelle ein herzliches «Dankeschön» an alle Landwirte, mit denen wir auf diese Weise kooperieren dürfen.

SCHONENDE  
AUFZUCHT

HOCHWERTIGES  
FLEISCH



# UNSERE FILIALEN

Wir betreiben fünf eigene Fleischerfachgeschäfte in Steinen, Maulburg, Rheinfeldern, Tumringen und Brombach. Ständig arbeiten wir daran, unsere Filialen zu modernisieren, um den Einkauf für unsere Kundschaft so angenehm wie möglich zu gestalten. Andererseits ist es uns auch wichtig, Arbeitsplätze zu schaffen, an denen die anspruchsvolle Tätigkeit leichter von der Hand geht. Zuletzt haben wir unsere Filiale in Steinen einer Generalüberholung unterzogen und das in einer Rekordzeit von nur wenigen Wochen. Vom Boden über Wände und Decken wurde kein Stein auf dem anderen belassen und das Ergebnis kann sich nun sehen lassen. Neben dem äußeren Erscheinungsbild ist es natürlich wichtig, dass die technischen Voraussetzungen stimmen. Moderne Kälteanlagen sorgen für eine ideale Lagerhaltung. Um unsere Hygienestandards zusätzlich zu steigern, haben wir vor Kurzem in den Filialen Steinen, Rheinfeldern, Tumringen und Brombach Bezahlautomaten für Sie installiert - so können sie bequem mit Bargeld oder Karte bezahlen und unser Personal muss kein Geld mehr in die Hand nehmen. In der Filiale in Maulburg gibt es sogar separates Kassenpersonal.

ZEITLOSES  
DESIGN

FAMILIÄRE  
ATMOSPHERE

MODERNE  
TECHNIK



Unsere Filiale in Lörrach-Tumringen



DRY AGED



# UNSERE PASSION WIRD ZU IHREM GENUSS



Trotz einer angespannten Lage auf dem Arbeitsmarkt bestehen unsere Teams in den Filialen aus erfahrenen Fachkräften. Wer als Quereinsteiger aus der Lebensmittelbranche kommt, wird bei uns bereichsbezogen eingelernt und seitens der Geschäftsführung bestmöglich unterstützt. Wir sind stolz auf unser Personal, welches sich mit der Metzgerei Hug ganz und gar identifizieren kann und unseren Servicegedanken - kundenbezogen, flexibel, lösungsorientiert - gewissenhaft durchführt und vorlebt. Tolle Ideen für Produkte oder Anregungen für Arbeitserleichterungen haben wir schon öfter aus unseren Filialen direkt erhalten und konnten sie erfolgreich umsetzen. Auf diese Weise werden Mitarbeiter zu kreativen Mitgestaltenden; wir als Geschäftsleitung schätzen diese Impulse sehr. So geht Teamarbeit!

Über 70 verschiedene Wurstsorten, die wir selbst in Steinen in unserer Produktion herstellen, sind in unseren Filialen erhältlich; des Weiteren eine große Auswahl an Fleischarten und diversen Cuts (Teilstücken). Auch die Dry-Aged-Reifung ist ein Teil unseres erweiterten Angebots, welches in allen Filialen zu finden ist. Die Reifung findet



Unsere Filiale in Steinen



in Steinen und Tumringen statt. Die gereiften Teilstücke werden von unserem Produktionsleiter Herr Brand persönlich ausgewählt und stammen allesamt aus der hauseigenen Schlachtung. Im Bereich des Wet Aging (im Vakuum gereifte Teilstücke) finden Sie sowohl regionales Fleisch als auch US Beef und Spezialitäten aus Südamerika. Zusätzlich zum Rindfleisch bieten wir in unserer Filiale in Steinen immer wieder auch „Alte Sau“ an, also trocken gereiftes, herzhaft schmeckendes Schweinefleisch. Wir raten dazu, dieses vorzubestellen, da es bei Kennern sehr beliebt und daher schnell vergriffen ist. Wenn Sie

einmal etwas abseits vom Alltäglichen benötigen, egal ob eine spezielle Fleischart oder besonderen Zuschnitt, so zögern Sie nicht, unser Personal darauf anzusprechen. Wir geben alles, um Ihre Wünsche zu erfüllen. Dabei freut es uns immer, neue Inputs und diverse Anregungen unserer Kunden zu verarbeiten und zu verwirklichen. Oft sind sie es, die einen „Trend“ auslösen und uns dazu bewegen, uns weiter zu entwickeln, um noch gezielter auf ihre Bedürfnisse einzugehen.

DRY  
AGEDWET  
AGED

# WUSSTEN SIE AUCH, DASS...

...viele unserer Mitarbeiter schon seit Jahrzehnten bei uns tätig sind?

Einer davon ist Thorsten Lücke, unser Filialleiter in Steinen, der bereits seit 25 Jahren die Geschäfte in der Eisenbahnstraße leitet. Eine klassische Ausbildung zum Fleischer, viel Herzblut, Empathie und besondere Führungsqualitäten machen den passionierten Angler zur Idealbesetzung für uns. Nicht nur hinter der Ladentheke ist er ein absoluter Profi, auch am Grill versteht er sein Handwerk bis ins kleinste Detail. Seine Leidenschaft für Fleisch und Fleischspezialitäten gepaart mit seiner breiten Erfahrung gibt er gerne an unsere Auszubildenden weiter. So versuchen wir, unseren Teil beizutragen, um den Nachwuchsproblemen in unserer Branche aktiv entgegenzuwirken.



**18****90  
MITARBEITER****9****NATIONEN****68 JAHRE  
ERFAHRUNG****1  
ANSPRUCH****19**

# IM FOKUS



**JOACHIM KRAUS  
METZGER**

«Ich stehe gerne hinter der Fleischtheke. Vor allem der Kontakt mit unseren Kunden gefällt mir sehr. Außerdem bin ich fasziniert von den schier unendlichen Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten unserer Produkte. Ich bin bodenständig und ein Metzger mit Leib und Seele.»

**JUTTA GREETHER  
QUEREINSTEIGERIN**

«Ich arbeite in Tumringen und fühle mich hier richtig wohl. Vor allem der kurze Arbeitsweg ist für mich als Wahl-Tumringerin toll. Unsere Filiale hier ist top modern und wir haben inzwischen viele Stammkunden, die gerne zu uns kommen. Den persönlichen Kontakt mag ich sehr.»



**NICOLE ASHAUER  
FLEISCHFACHVERKÄUFERIN**

«Ich arbeite in der Filiale in Steinen. Seit dem Umbau macht die Arbeit noch mehr Spaß und geht einfach leichter von der Hand. Den Kontakt mit unseren Kunden und das Team hier in Steinen möchte ich nicht missen.»

**UTE ZÄHRINGER  
FLEISCHFACHVERKÄUFERIN**

«Der Umgang mit Fleisch- und Wurstwaren sowie der Kontakt zu den Kunden ist das, was mir an meiner Arbeit gefällt. Die Öffnungszeiten in Steinen und ein gut getakteter Terminplan erlauben mir, ein „normales“ Familienleben zu führen. Das findet man nicht überall.»





Unser Landjäger ist ein Produkt, das die badische DNA unverkennbar in sich trägt. Bodenständig, zurückhaltend, trotzdem tiefgründig und allseits beliebt, eben ein ausgereifter Leckerbissen aus unserer Heimat. Der Landjäger hat viele Fans, egal ob jung oder erfahren. Die Frage ist nur: Wie soll er beschaffen sein? Hierbei scheiden sich die Geister - die einen mögen ihn gut abgetrocknet, fest und hart, die anderen eher weich und leicht zu kauen; manche verwenden ihn sogar auf dem Grill. Wir stellen unsere Landjäger nach einem alten Familienrezept des Firmengründers Josef Hug her. Der Landjäger war damals einfach gut und ist es heute noch; warum also etwas ändern? Doch natürlich haben wir den Herstellungsprozess an die heutigen technischen Verfahren angepasst. Es beginnt mit der Auswahl des zu verarbeitenden Fleisches: die erste Selektion beginnt. Hat man seine Wahl getroffen, wird das Fleisch grob zerkleinert - dies geschieht ganz klassisch im Fleischwolf. Danach wird der Speckanteil (im Gegensatz zu früher) angefroren, wodurch man ein feineres Schnittbild erreicht. In früheren Zeiten hatte man nicht ausreichend Tiefkühlkapazitäten, um dies zu gewähren. Nun kommen die verschiedenen Fleischkomponenten in den „Cutter“, wo das Fleisch sehr fein zerkleinert wird. Auch das geschieht in verschiedenen Schritten - zunächst ist das Magerfleisch dran, danach der zuvor fein gecutterte Speckanteil. Auch die Gewürze werden behutsam zugegeben, bis sich alles zu einer homogenen Masse verbindet. Diese wird nun in den Füller gebracht, um dort in die Wursthülle eingefüllt zu werden. Im Gegensatz zu Opas Zeiten wählen wir für unsere Landjäger einen Eiweißdarm, der viel bekömmlicher ist. Anno dazumal wurden hingegen schwe-



rer verdauliche Schweinedärme verwendet. Opa Sepp und seine Fleischergesellen mussten die Würste nach dem Füllen mühsam von Hand in Form bringen; heute übernimmt das eine geschickte Maschine. Der Geschmack ist jedoch unverändert und bleibt seiner Tradition treu.

Im nächsten Schritt werden die Landjäger auf Bleche gelegt und 24-36 Stunden in Form gebracht, bevor Sie weiterverarbeitet werden. Nach der Ruhephase werden Sie im Räucherwagen aufgehängt, doch auf keinen Fall zu eng aneinander. Jeder einzelne muss genug Rauch abbekommen; dabei werden alle in punktgenauen Intervallen getrocknet und geräuchert. Nach dieser Prozedur sind sie aber noch nicht für den Verkauf bereit. Sie müssen weitere 3-4 Tage

# EIN UNTERSCHÄTZTER KLASSIKER

*Im Geschmack unverändert und seiner  
Tradition treu.*



*Landjäger  
herstellen ist eine kleine Wissenschaft für sich und  
benötigt entsprechende Fachleute.*



*Das Fleisch wird in die Wursthülle abgefüllt*

*Letzter Arbeitsschritt vor der Räucherammer*



im Klimaraum gereift werden, bevor sie endlich in unsere Läden und in den Lebensmitteleinzelhandel kommen. Vor Ort werden sie für diejenigen nachgereift, die es besonders bissfest mögen. Es ist also ein langwieriges Verfahren, bei dem der Landjäger viel von seinem Produktionsgewicht verliert, bis er am Ende verkaufsfertig im Laden hängt. Alle Prozessschritte müssen sorgfältig überwacht, dokumentiert und verifiziert werden. Es kommt auch auf die Wetterlage und die Beschaffenheit des Fleisches an. Feines Fingerspitzengefühl und langjährige Erfahrung sind zusätzlich gefragt, um am Ende ein Top-Produkt abliefern zu können. Bei Ihrem nächsten Landjäger denken Sie vielleicht

an uns mit dem Bewusstsein, wie viel Arbeit, Know-How und Herzblut wir in dieses Produkt stecken, ebenso wie in alle anderen Spezialitäten unseres Hauses. Bis zum nächsten Magazin wünschen wir Ihnen „Ä Guede!“ und freuen uns auf Ihren Besuch in einer unserer Filialen.

**RAUCH &  
REIFE**

**ECHTE  
HANDARBEIT**





## METZGEREI HUG

Stammhaus – Siemensstr. 8 – 79585 Steinen – 07627/918090 – [info@hug-metzgerei.de](mailto:info@hug-metzgerei.de)  
[www.hug-metzgerei.de](http://www.hug-metzgerei.de)

## UNSERE FACHGESCHÄFTE

---

<b>STEINEN</b> Eisenbahnstr. 22 Tel. 07627/970100 Fax. 07627/970101 Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 7:30-18:30 Sa.: 7:30 - 13:00	<b>MAULBURG</b> Hermann-Burte-Str. 55 Tel. 07622/1691 Fax. 07622/64608 Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 7:00-18:30 Sa.: 7:00 - 13:00	<b>RHEINFELDEN</b> Friedrichplatz 7 Tel. 07623/3600 Fax. 07623/20220 Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 8:00-18:00 Sa.: 7:30 - 13:00	<b>LÖ-TUMRINGEN</b> Mühlestr. 16 Tel. 07621/4247224 Fax. 07621/4247225 Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 7:00-18:00 Sa.: 7:30 - 13:00	<b>LÖ-BROMBACH</b> Lörracherstr. 3 Tel. 07621/1674533 Fax. 07627/1674534 Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 7:00-18:30 Sa.: 7:00 - 13:00
--	---	---	---	---